

Salumificio Campidanese “Su Sartizzu” z.a. Loc. Is Argiddas - Monastir CE 9-3701/L	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Aggiornata il 17/04/2026
---	--------------------------------	--------------------------



Salsiccia fine “Sa cannacca”/ Fine sausage

Ingredienti/Ingredients

Carne di suino, Sale, Latte scremato in polvere, Spezie, Aromi Naturali, Lattosio Destrosio
Antiossidante :E300-E301, Conservante : E252 .
ORIGINE SUINO: 100% ITALIA

Pork, salt, skimmed milk powder, spices, natural flavourings, lactose, dextrose
Antioxidant: E300-E301, Preservative: E252. **PORK ORIGIN: 100% ITALY**

Descrizione/description

Prodotto a mazzetti ben confezionati con peso dai 250 ai 400 grammi, con calibro da 24 a 26 millimetri, fatta solo ed esclusivamente con polpa controllata e sgrassata. Il giusto bilanciamento degli aromi ne fanno un prodotto unico per gusto e magrezza.

Produced in well packaged bundles weighing from 250 to 400 grams, with caliber from 24 to 26 millimeters, made only ed exclusively with controlled and defatted pulp. The right balance of aromas makes it a unique product for taste and thinness.

**Caratteristiche chimico nutrizionali per 100g/
Chemical-nutritional characteristics for 100g**

Energia/energy	894kj-212kcal
Proteine/protein	40,0%
Grassi totali/total fat	5,1,0%
Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids.	1,7,0%
Carboidrati/ carbohydrates	<0,1%
Zuccheri/sugars	<0,1
Sale/salt	4,6%
PH	5,3 ± 3
Umidità/ humidity	33 ± 3
Aw (acqua libera/free water)	0,80 – 0,90
Nitrisal (E250)	(16g x 100Kg di carne) (Reg. UE n. 2023/2108)

Modalità di vendita/sales methods e conservazione/and storage

Senza confezionamento/without packaging : T<4 °
Sottovuoto/ vacuum-packed: T<4 °

Informazioni smaltimento/disposal information

Per scoprire come smaltire correttamente gli imballaggi visita su susartizzu.com/smaltimento oppure scannerizza il qr. Verifica le disposizioni del proprio comune.



To find out how to correctly dispose of packaging, visit susartizzu.com/smaltimento or scan the QR code. Check the provisions of your municipality.

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

1. E.coli:	<10 Ufc/g
2. Salmonella spp. :	Assente/Absent in 25g
3. Listeria monocytogenes:	Assente/Absent in 25g

Caratteristiche organolettiche:

1. Odore: poco intenso e aromatico e leggermente speziato/ Smell: not very intense, aromatic and slightly spicy
2. Colore: rosso brillante tendente allo scuro/Color: bright red tending towards dark
3. Sapore: dolce intenso al palato, poco speziato/taste: intense sweet on the palate, slightly spicy.
4. Struttura: consistente e ottima coesione al taglio/ Structure: consistent and excellent shear cohesion

Informazioni generali prodotto/ General product information:

Pezatura media/medium size 350g
Codice articolo/item number: F
Stagionatura/seasoning: circa 7 giorni/about 7 days
Budello: naturale/natural
Grana uniforme/unifor grain: fine/ fine-grained
Shelf-life 180 giorni/180 days
Imballaggio/packaging cartone/ cardboard da 5/10/15/20 kg
Pezzi per cartone/ pieces for cardboard 12/24/36/60
Vendita/sale: peso variabile/ variable weight

Sostanze allergeniche/allergenic substances

- | | |
|--|-----------|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Cereals containing gluten and derived products. | NO |
| 2. Crostacei e derivati/crustaceans and derivatives | NO |
| 3. Uova e derivati/eggs and derivatives | NO |
| 4. Pesce e derivati/ Fish and derivatives | NO |
| 5. Arachidi e derivati/ peanuts and derivatives | NO |
| 6. Soia e derivati/soy and derivatives | NO |
| 7. Latte e derivati(incluso lattosio)
milk and derivatives (including lactose) | SI
YES |
| 8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati. NO
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and derivatives. NO | |
| 9. Sedano e derivati/ celery and derivatives. | NO |
| 10. Senape e derivati/ mustard and derivatives | NO |
| 11. Semi di sesame e derivati/sesame seeds and derivatives NO | |
| 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2/ 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO2. | NO |
| 13. Lupini e derivati/lupines and derivatives | NO |
| 14. Molluschi e derivati/molluscs and derivatives | NO |